



przepisy.pl

Puszyste placki z dynią



 30 minut  6 osób  Łatwe

Składniki:

- dynia - 600 gramów
- mąka pszenna - 200 gramów
- mleko - 1 szklanka
- proszek do pieczenia - 1 łyżka
- jajo - 1 sztuka
- cukier - 2 łyżki
- Cynamon z Wietnamu Knorr** - 0.5 łyżeczek
- margaryna - 2 łyżki
- Goździki z Indonezji Knorr** - 2 sztuki
- olej do smażenia

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Dynię obierz, oczyść i zetrzyj na grubej tarce. Goździki rozetrzyj w moździerz.
2. W garnku rozpuść margarynę, wsyp dynię, oprósz cynamonem, dodaj goździki i duś na wolnym ogniu 10 minut. Wystudź.
3. Wymieszaj w misce mąkę, cukier, jajo, proszek do pieczenia z mlekiem. Dodaj dynię i ponownie wymieszaj.
4. Na patelni rozgrzej olej i nakładaj stołową łyżką niewielkie placuszki. Smaż z obu stron na złoty kolor. Podawaj z cukrem pudrem lub polane syropem klonowym.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl